



## 2021 Seña

Valle de Aconcagua, Viña Seña

Eduardo Chadwicks chilenische Ikone mit Bestnote

### **Beschreibung:**

Ein absoluter Top-Wein von einem der führenden Weingüter Chiles, vom Chef-Önologen Francisco Baettig nach biodynamischen Richtlinien vinifiziert.

### **Degustationsnotiz:**

Tiefes Rubinrot, brillant vom Rand bis zur Mitte. Ein charmantes, vielschichtiges Nasenbild das sich nach und nach offenbart. Schwarze und rote Kirschen, rote Steinfrucht und dunkles Edelholz. Auch ätherische Noten dunklen Blüten, Lavendel und exotischen Gewürzen. Die gewohnte Seña-Eleganz und Klasse manifestiert sich am Gaumen mit feintexturiertem Tannin und einer verführerischen Textur. Mit grossartiger Frische und Harmonie bis ins tiefgründige Finale.

### **Passt zu:**

Hervorragender Begleiter zu edlen Stücken vom Rind, Lamm in Kräuterkruste oder auch gegrillten Scampi und Fisch mit geröstetem Knoblauch. Probieren Sie diesen Wein auch zu reifem Weichkäse und Wild.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:** Chile

**Region:** Aconcagua

**Subregion:** Aconcagua Valley

**Produzent:** Viña Seña

**Bewertung(en):** James Suckling 100/100, Parker 98+/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 98/100

**Ausbau:** 22 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2036

**Rebsorte(n):** 50% Cabernet Sauvignon, 27% Malbec, 17% Carmenère, 6% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0597321

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Seña

Valle de Aconcagua  
Viña Seña

**Herkunft:** Chile  
**Bewertung(en):** James Suckling 100/100, Parker 98+/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 98/100  
**Rebsorte(n):** 50% Cabernet Sauvignon, 27% Malbec, 17% Carmenère, 6% Petit Verdot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2036  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 22 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.